



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MİLFÖYDEN TART

4 adet kare milföy hamuru
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı un
Yarım çorba kaşığı mısır nişastası
1 adet muz

Milföyler 2 aşağı,2 yukarı olacak şekilde, üst üste bindirerek yerleştirilir. Üzerinden merdane ile geçilir. Uygun büyüklükte, yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Diğer yanda tencereye süt, şeker, nişasta, un konur. Orta ateşte kıvam alana kadar pişirilir. Biraz ılıyınca doğranmış muz katılır ve karıştırılır. Pişen tart hamuru kalıptan çıkarılır. İçine muzlu krema doldurulur, düzeltilir.